



Warszawa, dnia 2019-09-26

**MINISTER ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI**

Jan Krzysztof Ardanowski

Znak sprawy: PJ.jn.0211.4.2019

Pan

Dr n. pr. Marek Woch

Radca Rzecznika

Biuro Rzecznika Małych

i Średnich Przedsiębiorców

Uprzejmie dziękuję za zgłoszone uwagi (pismo z 21 sierpnia 2019 r., nr. RMSP-432/2019/WPL) przy okazji opiniowania projektu rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającego rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Uwagi te nie mogły zostać ujęte w opiniowanym projekcie rozporządzenia ponieważ wykraczają poza zakres merytoryczny tego projektu, nie mniej jednak zostały poddane analizie pod kątem ewentualnych dalszych zmian rozporządzenia z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.) w przyszłości.

Obowiązujące w Polsce przepisy z zakresu znakowania żywności w przypadku nieopakowanego pieczywa nakładają na działające na terenie Polski placówki handlowe wymóg informowania konsumentów, iż było to „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”, jeżeli taki proces technologiczny zastosowano. Taka informacja ma być podana w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej tego pieczywa lub w inny sposób udostępniona bezpośrednio konsumentowi. Jej brak stanowi naruszenie obowiązujących przepisów. Całość oznakowania pieczywa (również informacje dobrowolnie zamieszczane w miejscu sprzedaży np. dotyczące „świeżości”), a także jego prezentacja i reklama nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności co do właściwości pieczywa, a w tym m.in. co do jego charakteru, składu, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji,

a także muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta. Jeżeli zachodzą sytuacje niestosowania powyższych zasad - również narusza to obowiązujące przepisy i podlega sankcjom wymierzonym przedsiębiorcom przez Inspekcję Handlową na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 lub 4 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych¹.

Faktem jest, że dla pieczywa nie ma przepisów szczegółowych dotyczących jego nazewnictwa czy wymagań w zakresie jakości handlowej, dlatego też w jego oznakowaniu stosuje się ogólne przepisy regulujące ten zakres, z uwzględnieniem zasad nazewnictwa pieczywa wynikających ze zwyczajowości jego produkcji. Podstawową informacją umożliwiającą konsumentowi dokonanie wyboru pieczywa według tego, czy pieczywo było wypiekane z ciasta mrożonego czy nie, jest wyżej wspomniane oznaczenie podawane przy tej grupie wyrobów wskazujące, że jest to „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”. W każdym przypadku zarówno obowiązkowe jak i dobrowolne oznakowanie produktów w miejscu sprzedaży konsumentom podlega ocenie Inspekcji Handlowej.

Odnosząc się do przywołanych w piśmie wyników kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową należy podkreślić, że obowiązujące przepisy zapewniają konsumentom dostępność informacji o pieczywie. Niemniej jednak, jak pokazują wyniki kontroli Inspekcji Handlowej, stwierdzane są przypadki nie stosowania się przedsiębiorców do istniejących już przepisów, a zatem wymagany jest ciągły nadzór nad jakością handlową pieczywa w placówkach detalicznych, celem wyeliminowania nieprawidłowości. Narzędziem w walce z występującymi nieprawidłowościami takimi jak nieumieszczanie na wywieszkach informacji o produkcji pieczywa z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego, są wymierzone przez Inspekcję Handlową przedsiębiorcom kary za zafalszowanie, które sukcesywnie stosowane dyscyplinują tych przedsiębiorców do przestrzegania obowiązujących przepisów.

W piśmie Pana Rzecznika zostało wskazane, że praktyki dużych sieci handlowych, polegające na podawaniu informacji o wypieku pieczywa z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego w sposób wprowadzający konsumentów w błąd, negatywnie wpływają na najmniejszych przedsiębiorców, którzy wskutek obecnych reguł mają problemy z konkurencyjnością z tymi sieciami, ponieważ ich wyroby poddawane długotrwałemu procesowi wytwarzania nie są odróżniane od pieczywa z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego. Jednak, jak przedstawiono powyżej, przepisy pozwalające na odróżnienie sposobu produkcji pieczywa już obowiązują. O tym, że kwestia stosowania się do przepisów wymaga dalszej pracy nad świadomością wśród przedsiębiorców świadczą także przywoływane w piśmie ustalenia kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową.

Należy podkreślić, że producenci mogą wyróżniać pieczywo tradycyjnie wytwarzane przez stosowanie dodatkowych dobrowolnych określeń uzupełniających jego nazwy, takich jak: „staropolski”, „tradycyjny”, „na naturalnym zakwasie”, itp. Określenia te nie powinny być stosowane

¹ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2018 r. poz. 2164 z późn. zm.).

w sposób wprowadzający w błąd konsumentów. Uzasadnienie ich stosowania jest weryfikowane przez Inspekcję Handlową, na co wskazują przytoczone przez Państwa informacje otrzymane z tej Inspekcji. Określenie „świeże” użyte w oznakowaniu pieczywa z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego było i jest kwestionowane przez organy urzędowej kontroli żywności. Stąd też przy pieczywie niektórzy producenci podają informacje o stosowanej metodzie wytwarzania oraz trwałości (np. pieczywo o przedłużonej trwałości, świeże, odpiekane).

Biorąc pod uwagę powyższe, ocena potrzeby wprowadzania nowych wymagań wskazana byłaby dopiero w momencie, gdy stwierdzone zostanie że przedsiębiorcy stosują się do obowiązujących aktualne przepisów prawa oraz prezentują dodatkowe informacje określające charakter ich wyrobów, a konsumenci nadal nie są w stanie dokonać rozróżnienia pomiędzy oferowanymi rodzajami pieczywa.

Niezależnie od powyższego pragnę poinformować, że na etapie tworzenia przepisów wprowadzających wymóg podawania informacji „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” była rozważana kwestia zdefiniowania „świeżego pieczywa”. Jednak z uwagi na fakt, że w świadomości polskich konsumentów „świeże pieczywo” kojarzone jest głównie z produktem po bezpośrednio po wypieku, tj. ciepłym, chrupiącym, pachnącym, etc., ostatecznie zrezygnowano ze zdefiniowania tego pojęcia. Wprowadzanie zatem w oznakowaniu pieczywa przeznaczonego dla konsumenta pojęcia „świeże” na wyroby, które będzie zdefiniowane wyłącznie w przepisach prawa, których konsumenci nie znają lub nie mają do nich dostępu i które będzie dotyczyło długości procesu fermentacji może powodować dezorientację.

Podsumowując, obowiązujące w zakresie oznakowania przepisy regulują kwestię informowania konsumentów o składzie oraz innych ważnych cechach wytwarzania produktów spożywczych, w tym pieczywa. Problemem w branży piekarniczej oraz w sprzedaży detalicznej jest niestosowanie się do już obowiązujących przepisów. Dlatego też, oprócz działań prowadzonych przez organy urzędowej kontroli żywności, słuszną byłaby wśród przedsiębiorców branżowa inicjatywa mająca na celu kontrolę i dyscyplinowanie środowiska piekarniczego w zakresie odpowiedniego oznakowywania pieczywa oraz informowaniu konsumentów o właściwościach pieczywa uzyskiwanego w wyniku długiego procesu fermentacji, co przyczyniałoby się do zwiększenia zainteresowania wyszukiwaniem takich wyrobów. W tym zakresie pomocne mogą być środki pozyskane w ramach funduszy promocji produktów rolno – spożywczych.

MINISTER
Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Jan Krzysztof Ardanowski